**Tequila Herradura, 150 años de compartir historias**

**Guadalajara, Jalisco - 27 de julio de 2020 -** Tequila Herradura llevó a cabo una conferencia de prensa muy especial. Se trató de un evento virtual a través del cual conmemoró su 150 Aniversario; 150 años de compartir historias con México y con el mundo.

Desde 1870, Tequila Herradura ha sido un eje central dentro de la historia de México. Acompañando a los mexicanos durante momentos importantes, honrando victorias, y hasta guardando el secreto de historias que no se pueden contar. Y esta, no sería una si no platicamos de sus inicios.

Desde 1870, Herradura ha construido su propia grandeza al producir el mejor tequila como recompensa para aquellos que tienen el mismo espíritu de éxito e independencia. Es en este año que se registra oficialmente la hacienda como productora de tequila, la cual se volvería legendaria.

Antes de llamarse Tequila Herradura, el nombre oficial era *“Vino Mezcal de la Fábrica de San José del Refugio”*; años después esto cambió. Mientras Aurelio López se encontraba en los campos de agave, vio a lo lejos un destello y descubrió que se trataba de una herradura, la tomó como una señal de buena suerte y la agregó a la botella convirtiéndose en el emblema de la marca, con el tiempo la gente del pueblo empezó a llamarlo “el de la herradura” dándole forma al futuro nombre de “Tequila Herradura”.

A lo largo de su historia, Tequila Herradura se ha caracterizado por mantener un equilibrio en su proceso de producción de una forma artesanal e innovadora, obteniendo un producto auténtico que combina procesos tradicionales con tecnología líder en la industria; un tequila sustentable hecho a la perfección para cada ocasión.

Todos estos procesos se desarrollan siempre integrando prácticas sustentables para así reducir el impacto ambiental. La marca constantemente está desarrollando nuevos programas ambientales y promoviendo el crecimiento social y económico a la comunidad de Amatitán, Jalisco; donde se encuentra la hacienda.

“Nuestro tequila está hecho con 100% agave Azul Tequilana Weber; creado por uno de los productores de tequila más históricos y reconocidos de México, con métodos de producción artesanales y tradicionales, tales como la cocción de agave en hornos de mampostería; además de ser fermentado naturalmente con levadura silvestre y reposado en barricas más allá de los estándares de la industria. Llevamos 150 años comprometidos con la excelencia de nuestros procesos y seguiremos haciéndolo,” comentó Rubén Aceves, director internacional de Tequilas, Brown Forman.

Tequila Herradura honra este aniversario con la presencia de Cecilia Suárez, reconocida actriz mexicana quien ahora se convierte en la portavoz de la marca, “es un orgullo unirme a la tradición de amor y entrega a esta tierra mexicana que enmarca la Casa Herradura”, comentó durante la conferencia de prensa.

El 2020 marca siglo y medio de vida, historia y legado que ha dejado al mundo esta destilería. Para continuar con este homenaje la celebración, se presentó una expresión conmemorativa; un Herradura 150 Doble Reposado, una nueva versión de este clásico. Estas son una ediciones especiales y qué mejor momento que ahora para disfrutarlos y celebrar.

“Es un hecho que lo extraordinario toma tiempo, si alguien sabe hacer las cosas de una manera extraordinaria es Herradura. Respetamos el tiempo para que la tierra brinde los mejores agaves que podamos tener y aguardamos pacientes para que nuestro tequila repose, porque no se trata de sólo ver pasar el tiempo, sino de saber dominarlo. 150 años se dicen fácil, pero requieren de un gran esfuerzo,” finalizó Francisco Baeza, director general de Brown Forman México.

Para aprender más sobre el proceso de elaboración de Tequila Herradura; puedes entrar a Amazon Prime y acompañar a Miguel Rodarte en su serie “Destilando México”; mientras descubre lo mejor de la región a través de su gastronomía, el Episodio 2 de la Segunda Temporada te permitirá vivir la experiencia de elaboración del tequila desde la cultivación del agave, hasta la producción de sus barricas.

**Acerca de Herradura**

Tequila Herradura es un tequila *ultra premium*, 100% de agave azul, elaborado con métodos de producción tradicionales y fermentado naturalmente con levadura silvestre. Es producido por Casa Herradura, uno de los productores de tequila más históricos y reconocidos de México, en las instalaciones de una hacienda del siglo XIX en Amatitán, Jalisco.

La familia Herradura comprende: Herradura Añejo, Herradura Reposado, Herradura Plata, Herradura Blanco, Herradura Directo de Alambique, Herradura Selección Suprema y Herradura Ultra.

Herradura es una marca propiedad de Brown-Forman Corporation.

Para saber más visita: <https://www.herradura.com/>

Síguenos en:

Facebook: <https://www.facebook.com/HerraduraTequila>

Twitter: <https://twitter.com/HerraduraTeq>

Instagram: <https://www.instagram.com/tequilaherraduramx/?hl=en>

YouTube: <https://www.youtube.com/user/herraduratequila>

**Sobre Casa Herradura**

Con 150 años de historia dentro de la cultura mexicana y siendo los pioneros en tequila

*premium*, Casa Herradura es uno de los más antiguos y respetados fabricantes de tequila. Produce el tequila más auténtico y de mayor calidad del mundo gracias a su experiencia y al liderazgo que mantiene desde 1870. Desde enero de 2007, Casa Herradura forma parte de Brown-Forman Corporation. Dentro de las marcas de Brown-Forman Corporation, se encuentran Tequila Herradura, Antiguo, El Jimador, New Mix, Jack Daniel’s y Woodford.

La Hacienda ubicada en Amatitán, Jalisco, es la destilería mejor preservada en México y brinda a los visitantes una inolvidable experiencia alrededor del tequila.

**Contacto para prensa:**

Quantum PR Worldwide Quantum PR Worldwide

Candela Milán José Sámano

+ 52 55 6353 4933 + 52 55 40443910

candela@qprw.cojose@qprw.co